



Hoofdgerechten
Bijgerechten
Overige

Salade met gerookte zalm, avocado, grapefruit en mosterdaardappelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram krielaardappelen
200 gram zalm (gerookte)
1 roze pompelmoes
2 avocado's
1 eetlepel bieslook
handvol koriander
1 andijvie
4 eieren

Voor de dressing

1 scheutje citroensap
120 milliliters olijfolie
2 eetlepels graanmosterd
2 lookteentjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de krieltjes en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
Meng alle ingrediënten voor de dressing en kruid met peper en zout.
Bedruppel de aardappelen met de helft van de dressing en zet 40 minuten in de oven.
Schep ze regelmatig om en bestrijk ze tijdens het bakken eventueel met extra dressing.

Kook de eieren halfzacht. Laat ze afkoelen in koud water, pel en halveer ze.
Haal het vruchtvlees uit de pompelmoes en snij het vruchtvlees van de avocado in plakjes.

Snij de andijvie in reepjes en verdeel de sla over een groot dienblad. Verdeel er alle ingrediënten over en geef er de resterende dressing bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

